

BIO · GRÜNER VELTLINER 2020

LÖSS · CARNUNTUM^{DAC}



AT-BIO-402
ÖSTERREICHISCHE
LANDWIRTSCHAFT



DIE HERKUNFT, DIE LAGE UND DER BODEN

REGIONSWEIN · CARNUNTUM Die lehmigen Lössböden prägen auf besondere Weise die pfeffrige Würze des Weins.

DER BIOWEIN

TROCKEN · Helles Grüngelb · Der Löss prägt diesen frischen fruchtigen Grünen Veltliner mit Würze und einem feinen, weiß-pfeffrigen Säurespiel. Mit seinen charakteristischen Aromen nach gelbem Apfel ist der Wein ein vielfältiger und gefälliger Speisebegleiter.

DER JAHRGANG

Das warme Jahr 2020 mit seinen Trockenperioden brachte eine sehr gute Traubenreife. Die kühlen Herbstnächte sorgten dabei für eine exzellente Fruchtigkeit und gute Säurestruktur in den Beeren. Wir freuen uns über die Bioweine des Jahrgangs 2020 die durch Vielschichtigkeit, einer ausgewogenen Säure und durch viel Tiefgang überzeugen.

SPEISEEMPFEHLUNG

Gebackenes Fleisch, Fisch und Gemüse, Pizza, gefüllten Strudeln, kl. Hausmannskost wie Selchfleisch, Braten mit Sauerkraut, Semmelknödel, Pilzgerichte, kalte Jausenplatte und Aufstriche

**SERVIER- UND TRINK-
TEMPERATUR** 8-10°C

TRINKREIFE 2021-2023

ERNTZEITPUNKT

Mitte September, händisch geerntet

AUSBAU

Auf der Feinhefe im Stahltank ausgebaut

GÄRUNG

Temperaturgesteuert bei 17°C im Stahltank

ALKOHOL 12,5 % vol.

SÄURE 5,5 g/l

RESTZUCKER 1,0 g/l

FORMATE 0,75l

EAN-CODE FLASCHE

9120048501428

EAN-CODE 6ER-KARTON

9120048501435